DLP 20-9-63 247182

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION MENSUELLE

ÉDITION DE LA STATION RHONE - ALPES
(AIN, ARDECHE, DROME, ISERE, LOIRE, RHONE, SAVOIE, HAUTE-SAVOIE)
Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux. 4, place Gensoul - LYON.
C. C. P. : LYON 9.430-12 TÉLÉPHONE 37-20-56
Lisez sur l'enveloppe de ce bulletin le numéro de votre région

ABONNEMENT ANNUEL
15 NF

1er supplément au Bulletin N° 36 de septembre 63

18 septembre 1963

INFORMATIONS

ARBRES FRUITIERS

ANTHONOME DU POIRIER - Ce petit charançon gris-brun barré de blanc pond à l'automne dans les bourgeons à fruits en formation. Ces bourgeons ne parviennent pas à s'ouvrir au printemps du fait de la destruction de leurs tissus internes par la larve. Après une nette régression au cours des années 50, à la suite de traitements réguliers, le relâchement de ces derniers a amené depuis quelques années la reconstitution de quelques foyers.

Dans les vergers où de telles attaques ont pu être constatées ces derniers printemps, appliquer dès réception un traitement au D.D.T. ou au Lindane, à renouveler au bout d'une douzaine de jours. Eviter de traiter dans les 15 jours avant la récolte.

GRANDE CULTURE

CONSERVATION DES TUBERCULES DE POMMES DE TERRE

Trop souvent cette question ne retient pas suffisamment l'attention des agriculteurs; c'est cependant un problème important car la pomme de terre peut subir pendant la longue période de conservation des dégâts aussi graves qu'en végétation. Ces pertes en poids ont d'ailleurs été chiffrées en moyenne à 20% de la récolte.

Les attaques de Mildiou sont extrêmement fréquentes cette année dans la plupart des régions et les risques de contamination des tubercules seront grands.

Par conséquent, des précautions devront être prises pour faciliter la conservation des tubercules. Nous conseillons de suivre, autant que possible, les recommandations suivantes:

1- Arracher par temps sec et laisser les tubercules se ressuyer sur le sol; ils seront ensuite entreposés deux à trois semaines sous un hangar ou une remise avant leur rentrée dans le local de conservation.

2- A ce moment, un triage très soigneux éliminera les tubercules blessés ou présentant des taches de Mildiou.

3- L'entreposage se fera dans un local sain, obscur et frais, suffisamment aéré où la température peut être maintenue assez basse (entre +2° et +8°). Pour cette raison, les tas isolés du sol et des murs par de la paille ne devront pas avoir plus de 50cm. d'épaisseur et des cheminées d'aération constituées par des fagots y seront aménagées. Le poudrage des tubercules à la chaux éteinte lors de l'entreposage enlève l'humidité favorable au développement de la pourriture.

Ces quelques mesures simples ne devraient jamais être négligées.

L'Inspecteur de la Protection
des Végétaux
A.PITHIOUD

Le Contrôleur chargé des
Avertissements Agricoles
P.LATARD

Imprimerie de la Station Rhône-Alpes
Directeur-gérant: L.BOUYX

P370